ANNO XXVI — Roma, 1° Giugno 1930 - VIII — FASCICOLO 589

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Una ignobile campagna di denigrazione del vino

Per una passione invincibile dei nostri parecchi decenni di giornalismo noi siamo tuttora degli instancabili lettori, diremmo divoratori di giornali, ivi compresi quelli di regioni lontane dalla Capitale ove dimoriamo, ivi compresi anche i piccoli fogli settimanali o bimensili di provincia. E' anzi tra questi che, spesso, troviamo degli scritti assennati e sinceri, che ci fanno pensare e ci danno soddisfazione. Ad esempio abbiamo letto in questi giorni sul *Corriere di Canelli*, un settimanale molto modesto di una graziosa cittadina dell'Astigiano, a firma di Luciano Pasquali, ed intitolato *La Birra concorrente del Vino*, il quale ci è parso molto interessante e molto opportuno.

Canelli, si sa, è uno dei centri maestri e notevolissimi della grande industria vinicola italiana e i suoi prelibati spumanti Gancia, Contratto, Sacchero, Bosca, Gilardino, ecc., (che hanno poco o nulla da invidiare ai migliori champagnes francesi) vanno e sono apprezzati in tutto il mondo.

Orbene è giusto ed opportuno che da Canelli parta una voce assennata e fiera di protesta contro la campagna che i birrai hanno da parecchio tempo, indisturbati, intrapresa non solo in favore della birra — il che sarebbe il loro diritto — ma contro il vino.

E' una vera campagna non più di concorrenza, ma di denigrazione.

Padronissimi tutti di lanciare e di lodare fino all'inverosimile i proprii prodotti e di adoprarsi in ogni modo per penetrare, parallelamente ad altri concorenti, anche sulle piazze le meno indicate per il consumo della birra. Ma non c'è bisogno per questo di affermare che il vino è cattivo e persino che è nociva bevanda; non c'è bisogno, anzi *non deve essere permesso.*

E qui dovrebbero sorgere i grandi e piccoli produttori di vino, non solo a protestare, ma ad inibire che ciò sia detto, perchè è semplicemente un'infamia l'affermare che il vino nuoce alla salute.

Tutto nuoce a questo mondo, quando l'uso moderato razionale e bastevole degenera in abuso. Anche le funzioni più naturali e più care, che sono legge divina ed eterna della natura, se sono ripetute al di là del bisogno e della resistenza umana, diventano dannose.

E' un argomento che i denigratori del vino dovrebbero scartare pe. non vederlo ritorcere contro sè stessi e le loro bevande. Si può, ad esempio, onestamente affermare che la birra è velenosa per la salute umana, solo perchè si vede un bevitore ruzzolare sotto il tavolo, in condizioni pietose e talvolta ripugnanti, dopo aver tracannato il quarto o il sesto o l'ottavo litro di alcoolicissima birra bruna?!...

E neanche, con questi nostri rilievi, noi vogliamo far temere che la birra stia per sopraffare il vino. Per fortuna d'Italia e dei viticultori — che sono una delle più poderose colonne della nostra economia — il consumo della birra nel nostro paese è ancora molto, molto lontano dal destare serie preoccupazioni per il consumo del vino, che è sempre incomparabilmente maggiore.

Ma ciò che ancora non è, può poi essere; e, del resto, data anche la crisi tremenda che la viticoltura nazionale attraversa, dobbiamo preoccuparci di tutto ciò che può cooperare ad accentuarla. E come anni addietro, quando era venuto quasi di moda di decantare fino alla nausea la bontà e la convenienza di bere soltanto acque minerali, noi abbiamo, su queste e su altre colonne, levata la voce contro chi, anche allora, faceva una campagna di denigrazione del vino, così anche oggi noi cominciamo col dire ben alto e ben forte ai signori birrai che c'è modo e modo di fare la réclame al loro prodotto, e che è ora di smetterla dal presentarlo come *unica* bevanda adottabile per l'umanità.

Ricordiamo che, quando tutte le Società sfruttatrici di sorgenti minerali più o meno pure inondarono le quarte pagine dei giornali colla loro réclame, successe ben presto una vera reazione in favore del vino, sempre più sano e confortante di tutte le acque cosidette minerali, o... sintetiche.

Ora noi diciamo non meno alto e non meno chiaro ai produttori e ai commercianti di vino che è bene ed è doveroso anche per essi pensare ai ripari da una possibile invadenza maggiore e organizzare anch'essi qualche forma di propaganda collettiva, conferenziale o pubblicitaria, che valga per l'immediato bisogno della crisi a far bere di più, e per finalità future della viticoltura a fare sempre più apprezzare, tanto in Italia che all'estero, le molteplici e benefiche virtù dell'uso continuato e moderato del vino per tutta l'umanità.

C. A. CORTINA.

Le necessità della cerealicoltura siciliana

E' noto che i caratteri dell'agricoltura siciliana hanno aspetti sostanzialmente diversi nella zona costiera, dove la coltura è generalmente specializzata, e nelle zone interne, dove essa è quasi dapertutto estensiva.

Il senatore De Cillis, profondo conoscitore dell'agricoltura siciliana, in un suo scritto recente dice: « salvo alcune zone felici per particolari condizioni dove la coltura intensiva arborea ed ortilizia fiorisce, tutto il resto della superficie coltivata è sede della coltura estensiva nel cui sistema il fulcro è rappresentato dal grano ».

Si tratta ovunque di aridocultura imposta dalla mancanza quasi assoluta di acque superficiali, dalla scarsezza di sorgenti note, dalla mancanza di nozioni sicure riguardo alla circolazione delle acque nel sottosuolo, poichè solo assai di recente sono stati fatti i primi accertamenti preliminari che potranno servire all'impostazione realistica di questo problema.

Infatti solo nel 1929 la Sezione autonoma del Servizio idrografico di Palermo, grazie ad un generoso finanziamento concessole dal *Banco di Sicilia*, ha compiuto una rilevazione ed una misurazione della portata delle sorgenti in tutta la Sicilia per accertare bensì le disponibilità idriche nelle varie provincie ai fini anche della lotta contro l'urbanesimo rurale; ma specialmente per approntare il materiale preliminare ad uno studio approfondito della circolazione sotterranea delle acque in Sicilia, che permetta di prospettare la loro eventuale utilizzazione.

Tuttavia la vasta zona cerealicola siciliana, anche in regime di aridocoltura, costituisce una grande riserva di ricchezza che attende dall'opera concorde dello Stato e degli agricoltori la sua valorizzazione, poichè la coltura dei cereali in Sicilia presenta possibilità di trasformazione e di conseguente maggior rendimento che certamente sono di realizzazione più immediata e consentono margini più ampi che non gran numero di bonifiche in altre parti d'Italia.

Solo considerando in quali condizioni si svolge oggi generalmente la cerealicoltura in Sicilia, sarà possibile apprezzare meglio i risultati già ottenuti con la battaglia del grano e valutare quelli infinitamente maggiori ottenibili ove, con una intensa opera di bonifica, indirizzata in un primo tempo alla creazione di una sufficiente viabilità, sia resa possibile la trasformazione razionale dei sistemi colturali oggi imposti essenzialmente dalla mancanza di strade e dalle conseguenze che ne derivano in ogni campo.

Due sono le caratteristiche che saltano all'occhio a chi visiti la vasta zona cerealicola della Sicilia: la mancanza di fabbricati rurali e l'utilizzazione quasi esclusiva del mulo, quale principale ausiliario dell'agricoltore nella sua multiforme fatica.

Il contadino siciliano si serve del mulo come mezzo di trasporto per sè e per i suoi prodotti, egli ara col mulo e coi muli trebbia in tondo.

Per chi sia abituato alla visione riposante delle molteplici pariglie di buoi aggiogate all'aratro che affonda il solco nelle pingui terre di tante regioni d'Italia, appare certo inconcepibile, che oggi ancora il contadino siciliano debba dipartirsi sul mulo dai grossi borghi rurali, in cui vive, conducendo sottomano un altro mulo sul cui basto è collocato di traverso il famoso aratro a chiodo, o quando il coltivatore è già più evoluto, un piccolo aratro volta orecchio.

Giunti sul campo i due muli vengono aggiogati all'aratro, due e non più, perchè è praticamente impossibile ottenere del lavoro utile da più che una pariglia di muli, ed il vomere affonda naturalmente solo quel tanto che è consentito dallo sforzo dei due animali e dalla compattezza del terreno, generalmente argilloso.

Quali sono le conseguenze di questo stato di cose sulla coltivazione del grano?

Trasformato l'antico turno di terzeria (pascolo, maggese, grano) in turni più intensivi con l'introduzione delle sarchiate a base del turno agrario, innestata nelle rotazioni la coltivazione delle foraggere, abolito il maggese, la preparazione del terreno per la semina del grano subì una profonda, radicale trasformazione. Il raccolto delle fave, la mietitura, del grano ed i successivi lavori di trebbiatura occupano il contadino siciliano sino al mese di agosto, epoca nella quale la compattezza dei terreni argillosi, a contenuto limitato di materia organica e già prosciugati dai forti calori, rende impossibile qualsiasi lavoro di preparazione.

Occorre quindi aspettare le prime pioggie, anzitutto perchè l'aria si rinfreschi e uomini e bestie possano resistere al lavoro, e poi perchè la terra, inumidita dalle pioggie, permetta all'aratro di affondare almeno 15 centimetri.

Praticata questa superficiale lavorazione, quasi mai prima del mese di ottobre, occorre attendere nuove pioggie perchè la terra si temperi, come dicono i contadini, onde procedere ad una seconda e meno superficiale aratura. Dopo questa seconda lavorazione, che generalmente cade nella seconda quindicina di novembre, bisogna ancora attendere perchè la terra sia in tempera per la semina.

Ma eccoci già alla fine di novembre, epoca di pioggie, che qualche volta, come nell'anno 1927, non danno modo di seminare se non in mezzo al fango con grave pregiudizio della produzione, o ritardano le semine sino al cuore dell'inverno.

Tutto ciò costituisce una vera inferiorità della cerealicoltura siciliana ed è una delle ragioni principali delle basse produzioni unitarie.

In un paese dove spesso piove poco, e quasi sempre piove intempestivamente, dove l'estate arriva repentina e caldissima, non si utilizza la mite e propizia temperatura di novembre a vantaggio della vegetazione dei frumenti e le prime pioggie preziose vanno perdute, poichè, trovando il terreno saldo, dilavano precipitando in burroni non sistemati, causando frane e progressivo impoverimento dei terreni. Mentre, una buona lavorazione dei campi, fatta con aratura estiva, fa sì che le prime pioggie vengono trattenute ed il terreno imbevuto e una successiva lavorazione, sia pure con erpici, fissa nella terra l'umidità sufficiente alla germinazione dei semi.

Le pioggie successive, quelle di novembre in modo speciale, vanno tutte a beneficio della vegetazione del grano e non compiono il solo ufficio di agente fisico sulla durezza dei terreni per consentirne la lavorazione.

I risultati della battaglia del grano in Sicilia ed un esame dei metodi colturali seguiti dalle aziende che maggiormente si sono distinte, dimostrano all'evidenza che, a prescindere da altri molteplici fattori, due capisaldi si sono affermati in modo indiscusso ai fini di un maggiore rendimento unitario della produzione cerealicola, e cioè: lavorazioni estive e semine precoci.

Quando in Sicilia si praticava esclusivamente sul maggese, la preparazione del terreno permetteva agli agricoltori la scelta dell'epoca più opportuna alla semina del grano e, cadute le prime pioggie sul terreno già preparato da tre o quattro arature, germinati i pochi semi di erbe infestanti, non distrutte dal maggese nelle ripetute lavorazioni, era possibile seminare nel giusto tempo su terreno asciutto, come richiedeva la tradizione e come richiede la tecnica moderna.

Quando la Sicilia era il granaio di Roma, la semina del grano si praticava normalmente dalla fine di settembre a tutto ottobre.

Un'azienda della provincia di Palermo, a circa 700 metri sul livello del mare, che ha voluto conservare immutata l'antica tradizione del maggese, praticata con pesanti aratri a chiodo, inizia immancabilmente la semina al 15 settembre, siano o no intervenute le pioggie, ottenendo da circa venti anni una media di 18 quintali per ettaro, con sensibile distacco da tutta la zona circostante.

Ma non occorre ritornare a rotazioni agrarie già superate, e nel complesso meno redditizie, oggi che esistono strumenti di lavoro e potenti macchine di trazione, che permettono di trasformare profondamente la preparazione del terreno, attuando le arature estive con le moto-aratrici, indipendentemente dalla compattezza del terreno e dalla intensità del calore.

Nella battaglia del grano del 1929 è stata premiata un'azienda della provincia di Palermo, la quale, su ben 180 ettari, raggiungeva, senza alcuna concimazione azotata, la media di quintali 32 per ettaro, mentre le migliori medie delle aziende circostanti contavano appena i 16 quintali per ettaro.

Tali risultati sono stati ottenuti con una preparazione meccanica del terreno a mezzo dell'aratura estiva e la semina è stata iniziata il 26 ottobre 1928, dopo una caduta di soli 65 millimetri di acqua, mentre nelle aziende confinanti si iniziava appena la rottura dei campi, dilavati e non ancora sufficientemente temprati dalle poche pioggie a carattere torrenziale.

L'importanza delle arature estive in Sicilia è stata sanzionata anche nelle norme concordate dalle organizzazioni sindacali in relazione al contratto di mezzadria. In esso, stabilito l'obbligo della coltura razionale delle terre, la prima norma indicata per tale coltura è quella delle arature estive.

Tuttavia, nessuna norma di tal genere servirà a trasformare i sistemi colturali della maggior parte dei terreni siciliani fino a che una viabilità rurale non permetta l'accesso ai terreni stessi con le moto-aratrici, fino a che la stessa viabilità non consenta la costruzione di fabbricati rurali indispensabili per fissare alla terra le famiglie dei coltivatori; ma indispensabili, altresì per ricoverarvi le macchine, strumenti essenziali dell'agricoltura moderna, e sopratutto le moto-aratrici, che non possono, come oggigiorno il mulo, essere condotte avanti e indietro per terreni privi di strade fino al borgo rurale più prossimo, distante spesso 15 chilometri e più.

E' infatti solo questo complesso di possibilità, che s'impernia sopra un elemento base «la strada», che può trasformare radicalmente le condizioni tecniche, economiche, demografiche e sociali alle quali sono intimamente legati gli attuali sistemi della cerealicoltura in Sicilia.

Assieme alla coltivazione delle foraggere, all'allevamento del bestiame, alla diffusione dell'arboricoltura tipica siciliana, che sono conseguenze immediate della fissazione dei coltivatori alla terra, questo complesso di possibilità costituisce una trasformazione fondiaria di sicura attuazione e di alto ed immediato reddito in tutta la zona interna della Sicilia, là dove l'acqua non c'è, o dove essa si nasconde utilizzabile forse solo dopo lunghi studi e grandi lavori, e dove viceversa esiste una vasta, e finora non sfruttata, riserva di ricchezza.

Ed io chiedo appunto che quale trasformazione fondiaria, venga considerato ai fini dell'applicazione in Sicilia della legge di bonifica tale rinnovamento completo della cerealicoltura che, a mio credere, varrà a determinare quel nuovo regime fondiario, che Sua Eccellenza Serpieri giustamente individua quale fine ultimo di una benintesa bonifica integrale.

Sarebbe infatti voler rinunciare ad un vasto arricchimento della Nazione il limitarsi a considerare come trasformazione fondiaria solo quella che ha per iscopo l'introduzione, nella zona cerealicola siliciliana, di colture sostanzialmente diverse da quelle oggi esistenti.

Le arature estive con mezzi meccanici costituiscono d'altronde tale una liberazione dell'agricoltore dalle condizioni di necessità in cui il clima lo ha finora costretto, che esse si sono già diffuse dovunque la attuale rete stradale lo consente.

Secondo le statistiche al 31 agosto 1929, le trattrici agricole esistenti in Sicilia erano 452, cifra questa che regge favorevolmente in confronto con 886 trattrici dell'Emilia, con le 1.056 del Veneto e con le 1.712 della Lombardia.

Però, quando si consideri che nel 1928 la cerealicoltura e le colture da vicenda con essa connesse occupavano in Sicilia ben 1.600.000 ettari, cioè più del 65 per cento della complessiva superficie agraria e forestale, si ha la sensazione precisa di qual cosa insignificante 452 motoaratrici effettivamente rappresentino nel complesso dell'economia agraria siciliano.

Si ha la sensazione, altresì, che la introduzione di sistemi colturali, basati sull'impiego di mezzi meccanici e sulla costruzione di fabbricati rurali, rappresentano oggi spesso una benemerenza di singoli agricoltori appassionati, che possono permettersi investimenti in misura eccedente le possibilità di un normale conto colturale, mentre è nell'interesse della Nazione che tali sistemi formino la pratica normale dell'agricoltura siciliana, pratica che solo una estesa viabilità rurale può rendere possibile e generale.

Nell'atmosfera di fervore creata dal Fascismo, gli agricoltori siciliani, compresi i proprietari, che così a lungo sono stati accusati di assenteismo quando era loro praticamente interdetto accudire alle loro terre, reagiscono vivacemente alle necessità che la lotta economica impone. Ma d'altra parte vi sono difficoltà che l'agricoltore da sè non può vincere ed il Governo fascista lo ha riconosciuto in modo inequivocabile con la legge sulla bonifica integrale intesa appunto ad integrare, con un'azione di Stato, lo sforzo produttivo degli individui, quando esso trascende mete contingenti e investe le necessità permanenti della collettività.

GUIDO JUNG

Deputato al Parlamento

Riduciamo i costi di produzione in agricoltura

Si è fatto un gran parlare, in questi ultimi tempi, degli elevati costi di produzione, e gli agricoltori, cui l'argomento interessa moltissimo, hanno seguito con legittima, viva attenzione il sereno dibattito e la parola autorevole e riassicuratrice di alte personalità del Governo e del Partito.

Si tratta in realtà, di una questione, che, gravando enormemente sull'agricoltura, mantiene questa importante branca dell'attività sociale in una crisi che è tutt'altro che lieve.

Dal memorabile discorso di Pesaro, col quale il Duce annunziava la rivalutazione della lira a quota novanta, gli agricoltori hanno fatto sforzi veramente grandiosi per contribuire a mantenere salda la lira nella sua nuova posizione, sforzi che sono culminati lo scorso anno nell'ottimo raccolto granario, per il quale è stato possibile apportare enormi benefici alla bilancia commerciale del Paese e alla stabilità monetaria. Ma ciò che torna maggiormente ad onore degli agricoltori, è l'alto senso di civismo con cui hanno saputo affrontare i costi di produzione, mantenutisi sempre elevati, adeguando, primi fra tutti, i propri, guadagni a quota novanta.

E' noto che lo squilibrio fra costi di produzione e guadagni conseguibili nell'esercizio dell'agricoltura, trova il suo fondamento nel mancato assestamento dei prezzi, tanto che, mentre in questi ultimi tempi si è potuto verificare una graduale discesa dei prezzi all'ingrosso, non altrettanto si è verificato per

i prezzi al minuto, i quali sono stati e continuano ad essere molto sostenuti.

Dal 1927 al 1930 abbiamo visto discendere il prezzo all'ingrosso del grano da L. 200 il q.le a L. 130, quello del vino da L. 300 l'hl. a L. 180-200 ed in ultimo quello dell'olio da L. 800-900 il ql. a L. 450-500.

Lievissime invece sono state le variazioni per i prezzi al minuto. Le paste alimentari di qualità extra, malgrado il ribasso del prezzo del frumento, continuano a vendersi a L. 3 il Kg. e il pane comune a L. 1,60 il Kg.; lo stesso dicasi del vino che al minuto si vende a L. 2,60-2,80 (1) e dell'olio a L. 6-6,50 il litro.

Ho voluto fermare la mia attenzione su questi generi di primissima necessità, ai quali sarebbe da aggiungere la carne, che, ad onta della svendita precipitosa del bestiame, provocata dalla crisi degli anni 1927 e 1928, ha segnato e continua a segnare al minuto un prezzo variabile da L. 7 a L. 10 il Kg. (2).

E' appunto l'alto prezzo dei generi, al dettaglio, quello che mantiene elevato il costo della vita e conseguentemente le mercedi operaie, le quali, pertanto, sono rimaste invariate, (e non avrebbero potuto fare altrimenti) anche in queste ultime vicende dell'economia agricola. Nel caso particolare della crisi dell'olio d'oliva, basti ricordare che nelle zone olivicole le spese di mano d'opera per la sola raccolta delle olive sono state di poco inferiori, se non uguali, al ricavato della vendita del prodotto, allo stesso stato di drupa, e poichè le spese suddette sono gravate sul mezzadro, se ne deduce facilmente il gravissimo danno economico subito da quest'ultimo e per riflesso dall'azienda.

Certo è che la causa prima di tale squilibrio non si deve ricercare nella sola voce mano d'opera; sono tanti i fattori che hanno concorso a determinarlo, ma prima fra tutti è da notare l'eccessiva ingordigia degli intermediarii tra i produttori e i consumatori. E' una ingordigia questa, che purtroppo dura da anni, ed è bene che ormai finisca, nell'interesse dell'Agricoltura e della Nazione tutta.

Nel considerare l'elevato prezzo della mano d'opera giustamente qualche scrittore richiama l'attenzione sulla buona consuetudine di compensare gli operai parte in moneta e parte in natura, con gli stessi prodotti, cioè, ricavabili dall'agricoltura e necessari alla vita. Si tratta in realtà di un sistema che può attenuare notevolmente l'attuale disagio e che, fra l'altro, non è nuovo, specie nelle regioni in cui vige la mezzadria e in quelle meridionali. Esso, però, mentre è rimasto quasi intatto per quanto riguarda la mezzadria, è andato notevolmente attenuandosi nei casi di mano d'opera avventizia, anche perchè nell'operaio si è venuta affermando la tendenza di preferire il compenso in moneta a quello in natura. Da parte nostra, troviamo molto logico un ritorno a tale sistema, convinti che esso apporterebbe ragguardevoli sollievi alla economia aziendale e nello stesso tempo sottrarrebbe gli operai agricoli o braccianti dalle grinfe degli intermediari e speculatori.

Che dire poi dei concimi e delle macchine?

Malgrado il forte impiego di concimi chimici e di macchine in agricoltura, provocato dalla intensa propaganda per la Battaglia del Grano, tali strumenti produttivi continuano ad avere prezzi elevatissimi e quasi proibitivi.

Urge anche in questo campo correre ai ripari, prima che la ferita diventi piaga insanabile.

Bisogna pensare che ad una diminuzione di prezzi corrisponderebbe un più largo impiego di materiali fertilizzanti e di macchine, con grande beneficio della produzione. Effetti contrari potrebbero ottenersi nel caso inverso.

E' necessario perciò, che quelle industrie che hanno stretti legami con l'agricoltura adeguino i loro guadagni a quota novanta, se si vuole che presto si ristabilisca il tanto auspicato equilibrio economico.

Si sa che la realizzazione dei capitali di esercizio, che ogni anno vengono anticipati dall'agricoltore, è strettamente subordinata all'andamento climatico dell'annata.

A prescindere, infatti, dagli altri fattori economici e di produzione che influiscono sulle entrate aziendali, è da tener presente che, nelle annate sfavorevoli, gli agricoltori chiudono quasi sempre il loro bilancio in perdita, senza potersi rifare dei capitali di esercizio anticipati, e sono costretti invece a chiedere il rinnovo delle cambiali agrarie presso gli Istituti di credito, che fornirono ad essi i capitali necessari per l'acquisito delle sementi, dei concimi, ecc.

Lo scarso raccolto del 1927 insegna.

Ebbene, poichè qualsiasi disagio della economia agricola non può non ripercuotersi su tutte le altre attvità del nostro Paese, è necessario che tutti, agricoltori, industriali, commercianti, intermediari, ecc. diano il loro valido aiuto alla grandiosa opera intrapresa dal Governo Nazionale, per la risoluzione dell'assillante crisi dei prezzi.

ITALIANO BONTEMPO.

(1) A Roma anche 3 e 3,50!

(2) A Roma la vitella anche 20!

(*N. d. D.*).

Lotta contro taluni insetti

Le piante coltivate debbono essere difese dai molti nemici che le insidiano. Tra questi sono spesso in prima linea gli insetti che possono compiere delle vere devastazioni.

Per la difesa da molti insetti sono consigliabili i trattamenti con le sostanze insetticide adatte, somministrate in via preventiva. Invece per altri la lotta si fa quando sono ben visibili sulle piante.

Così va diventando sempre più generale l'uso degli arseniati contro diversi insetti delle piante fruttifere e della vite. Il verme delle pere e delle mele o carpocapsa (Laspeyresia pomonella), la tignola dell'olivo (Prays oleaellus), le tignole dell'uva (Conchylis ambiguella e Polycrosis botrana), la tignola degli agrumi (Prays citri), la ragna o tignola del melo (Yponomeuta malinellus), le tentredini del pero (Hoplocampa brevis) e del susino (Hoplocampa minuta), la campa del mandorlo (Malacosoma neustria) ed altri insetti del genere si combattono con le miscele arsenicali applicate sugli organi da difendere per avvelenare le larve.

L'esperienza ha ormai dimostrato luminosamente l'efficacia di questi rimedi che vengono applicati in via normale e con successo in America ed in altri Paesi. Anche in Italia gli arseniati ricevono un crescente ed utile impiego. Vengono adoperati gli arseniati di piombo e di calcio ed è preferibile la forma colloidale perchè si ottiene una più uniforme distribuzione e conseguentemente se ne ha una maggiore efficacia.

L'arseniato di piombo si adopera nella quantità di gr. 800 a 1000 per ogni ettolitro d'acqua e può mescolarsi alla comune poltiglia bordolese che diventa così anche insetticida. L'arseniato di calcio colloidale è in polvere e si adopera nella dose di gr. 400 pure per ogni 100 litri di acqua, potendo essere aggiunto anche alla miscela cupro-calcica.

Il primo trattamento contro il verme delle pere è il più importante e va fatto, secondo i consigli del compianto professor Berlese, appena i petali dei fiori si sono staccati e prima che i sepali, invece, si siano accostati fra di loro. Lo stesso prof. Berlese informa che, in America si fanno anche fino a cinque irrorazioni; ma se il primo trattamento è fatto bene ed a tempo, può ritenersi quasi sufficiente.

Per le tignole del melo le applicazioni delle miscele arsenicali si fanno prima che le larve formino i nidi sericei. Per le tignole dell'olivo la lotta più efficace è quella contro la seconda generazione. Per le tignole della vite, dannosissime, si preferisce l'arseniato di calcio e i trattamenti si fanno in primavera, durante e subito dopo la fioritura e durante la vegetazione, alla prima comparsa delle larve. Si unisce sempre alla poltiglia bordolese.

Prevenire i danni degli insetti più dannosi significa salvare la produzione ed ottenerla più bella e più sana e quindi di più facile commerciabilità. E perciò l'agricoltore dovrà sempre agire con la dovuta prontezza e con la massima diligenza.

F. ZAGO.

Per l'impianto e la coltivazione delle uve da tavola

La coltivazione delle viti per uva da tavola ha assunto uno sviluppo considerevole nei centri di maggiore produzione, sia perchè il consumo del prezioso e salutare alimento si è andato diffondendo anche fra le varie classi popolari, sia perchè l'esportazione si è e si sta consolidando su indirizzo più razionale.

Ma se in fatto di organizzazione commerciale il viticultore deve con un perfetta disciplina seguire le istruzioni precise dell'Istituto Nazionale di Esportazione, seguendo attraverso l'oculato servizio dei corrispondenti l'esame e le esigenze dei vari mercati esteri, altrettanto occorre che egli tenga presenti nella loro applicazione le norme fondamentali che presiedono all'impianto delle coltivazioni e al loro proficuo esercizio, con le più attente ed amorose cure.

La nostra produzione, come ben dice il Ch.mo Prof. Racak è necessario che si *aristocratizzi* e ciò si può ottenere con la più diligente ed operosa attività del coltivatore che vuol dedicarsi e si dedica a questo ramo specializzato della frutticoltura.

Preparazione del terreno.

La gloriosa ampelidea ha una singolare facilità di adattamento a terreni delle più disparate qualità. Dal galestro all'alberese, dalle argille più o meno compatte, alle sabbie gialle, ai terreni marnosi, purchè sempre profondi, qui in Toscana la vediamo dappertutto, senza contare le terre di alluvione recente, come i terreni vulcanici, dove la bella pianta da i suoi frutti generosi e abbondanti.

Se questo è in relazione alle uve da vino, la grossezza, la perfezione dei grappoli, che debbono soddisfare la vista e il gusto, con buccia spessa e croccante, la polpa carnosa e poco succosa degli acini, richiede oltre condizioni di temperatura, di umidità, di luce, dell'aria più opportuna, una fertilità naturale o acquisita del terreno in cui il viticultore possa trovare il maggiore prodotto qualitativo e quantitativo.

La tecnica e il tornaconto della coltivazione della vite consiglia sempre di preparare alla pianta quel letto soffice bonificato dal calore, dalla luce, dall'acqua e dal gelo in cui possa liberamente svilupparsi fino dall'impianto per trovare quelle condizioni di vita che le assicurano precocità, rapidità e robustezza di vegetazione.

La preparazione del terreno, a scasso reale per le vigne specializzate che è il sistema più comune, o a fosse per i filari consociati, *a sesto* più distante, viene spinta talora fino a un metro nei terreni compatti e sottoposti ad aridità, mentre nella generalità dei casi, per economia di lavoro 60-70 cm. di profondità possono anche bastare.

Quello che tanto importa è l'*areazione* del terreno con una affossatura o meglio fognatura che permetta alla vite anche quelle condizioni idriche di *freschezza* e non mai di umidità, che le è troppo esiziale. Onde con pietre o conglomerati sul posto, con steli di granturco o di saggina, con fasci di eriche, di canne, di piante minute di bosco e materiali vegetali, messi sempre a buona profondità, si può mantenere quella porosità per la libera circolazione dell'aria e dell'acqua e si consente anche alle sostanze che verranno somministrate alla vite, la loro azione efficace e sollecita.

Concimazione d'impianto e di copertura.

Le uve da tavola per le loro esigenze di fruttificazione debbono essere riguardate, dal lato alimentare, sotto un particolare aspetto. Utilità e convenienza consigliano di apportare alla vite quegli ingredienti, in misura e in modo tale, da ottenere i grappoli più belli e più abbondanti, per sapidità (grado zuccherino), per colore e grado di maturazione, per profumo e essenzialmente per *conservabilità;* come tralci robusti, fertili, sostenuti da un tronco che con il suo fondato apparecchio radicale, ben sviluppato e ramificato, è di sicuro presidio per la più lussureggiante vegetazione.

La quantità di materia organica può, se non integrata con concimi chimici, sottoporre le uve alla colatura, alla marcescenza, allo sviluppo di malattie crittogamiche, come dare origine ad uve insipide, scadenti, fragili ai trasporti.

Se è pacifico che per la presenza di azoto la pianta ne abbisogna per la formazione essenziale del legno (tralci, ceppo) e il suo rapido sviluppo, è tuttavia indispensabile commisurare al letame bene smaltito e fermentato, allo stato di *burro nero*, materiali fosfatici e potassici che influiscono non solo sulla precocità di produzione, quanto anche sulla robustezza dei tessuti della scorza, del libro e del legno stesso. Onde la pratica raccomandata di anticipare nello scasso e alla profondità 40-50 centimetri dalla superficie materiale organico (letame e molto meglio pecorino o stabbiature, cavallino, colombina, pollina ecc.) nella dose di un 200-300 q.li a ettaro) deve trovare integrazione con 6-10 q.li di perfosfato minerale con 3-5 q.li di cloruro o solfato potassico.

La convenienza scaturisce dal margine che si ha dalla coltivazione.

Vivaio di viti innestate per uva da tavola del *Giardino Allegra* di Catania

Anche le concimazioni annuali debbono essere generose per ottenere prodotti crescenti e costanti, per mantenere una vita longeva e salutare.

La natura aridosa di molti terreni, la sofficità e freschezza estiva per ottenere uve abbondanti e di bello aspetto, consigliano il sovescio, lautamente concimato con fertilizzanti chimici, di leguminose sole (lupini, fave, trifoglio incarnato, fieno greco) o mescolate (fave, veccie, grovigli) seminate in settembre con 8-10 q.li di perfosfato minerale e 3-5 q.li di sale potassico. Queste piante tenute almeno distanti un 50 cm. dal filare, fortemente ingrassate, alternate e rotate ogni 3 anni nei vigneti, porteranno una massa imponente di materia verde che corrisponderà alle più laute e complete somministrazioni che l'agricoltore può immaginare.

Se non si dispone di materia organica sufficiente o non vi si voglia ricorrere, necessiterà aggiugere al perfosfato e al concime potassico, un sale azotato (solfato ammonico, calciocianamide, nitrato ammonico, nitrato di calcio o di soda) nella quantità di 1-2-3 q.li a ettaro.

Si ricordi sempre che a meno non si tratti di terreni vulcanici la potassa ha un'*azione preminente* sulla qualità delle uve, mentre molto spesso questo materiale è trascurato dai coltivatori che non ne comprendono la specifica efficacia e importanza.

Distanze e altezza delle coltivazioni.

La vigoria e fertilità dei piantamenti su piede americano consiglia l'agricoltore di rispettare le dovute distanze, che non dovranno mai essere inferiori nel vigneto specializzato ai 2 m. fra filare e filare e cm. 80 fra vite e vite.

Una maggiore distanza fra i filari consentirà oltre che una produzione maggiore con raccolti migliori, un proficuo esercizio nell'uso delle varie macchine, dall'aratro trainato da animali o da piccole trattrici, all'estirpatore casalese, come delle pompe da ramare trainate a mano o dal somarello; un vita più lunga e più intensa per le condizioni di ambiente (aria, luce, terreno) che si rendono più vantaggiose.

La distanza è certo che poi è in relazione col sistema di allevamento, che nelle sue varie forme trova nelle diverse latitudini varia applicazione.

E così per allevamenti a bassa impalcatura (archetto latino, a cordone orizzontale, unilaterale o doppio) se la distanza può variare fra 2-3 m. fra i filari, metri 1-1,50 fra le piante, tenendosi in quadro o in rettangolo questa distanza come nelle coltivazioni dell'Abruzzo, delle Puglie ecc.; nei pergolati si può arrivare a raggiungere i 3-5 m. fra i filari, i 1,50-3 m. nella stessa fila, fra vite e vite.

Come criterio generale si terranno distanze più grandi, oltrechè per la fertilità del terreno, a seconda delle località e varietà di uve come sono quelle bianche, nelle quali la luce e l'aria sono i fattori ecologici che possono influire sulla perfetta maturazione delle uve.

Barbatellaio su piede americano per uve da tavola della Fattoria Viticola del Prof. Racak.

Con la *standardizzazione* delle uve si dovrà tenere molto prossime a terra le varietà a maturazione precoce come quelle fra le più raccomandate: la *Panse precoce*, lo *Chasselas doré*, la *S. Anna di Lipsia*, il *Pizzutello bianco* ecc. per la maggiore radiazione richiesta in confronto di quelle a maturazione normale *Baresana, Regina, Colombana* ecc. e di quelle tardive *Salamanna, Dattero di Beyrouth, Maraviglia di Malaga* ecc., in cui è sempre richiesta, a seconda anche dell'ambiente, una maggiore altezza per difenderle dalle muffe, come dalle crittogame.

Piantamento e portainnesto.

La scelta delle barbatelle selvaggie o innestate trova anche per le uve da tavola la sua discussione ragionata, sebbene nei climi caldi, nei terreni sciolti e freschi, in località marittime la questione dell'innesto sul posto risolve ottimamente la produttività e robustezza della pianta.

Certo oggi si protende verso le barbatelle innestate perchè si possono ottenere elevato attecchimento e uniformità di sviluppo, tornaconto di esercizio quando si considerino le spese per l'innesto in sito, per la spollonatura, sbarbettatura, irrorazioni ecc.

Non si pianti poi a terreno umido o comunque bagnato: è meglio attendere, tenendo il materiale stratificato nella sabbia.

La buona riuscita, la produttività e longevità del vigneto dipende ancora ed essenzialmente dalla scelta del vitigno americano, l'affinità del quale con le numerose varietà di uve da tavola non è sempre sicura e conosciuta.

Ciononondimeno i portainnesti consigliati diffusamente e che più si adattano per le loro prerogative: robustezza e vigoria, richieste dalle uve da tavola, nelle forme più o meno espanse, sono omologati di preferenza.

La Rupestris du Lot è ancora il vero *baiardo* per terreni un po' magri, al 30 % di carbonato di calcio e profondi, di largo impiego e per uve a maturazione normale.

Le Riparie-Rupestris 3309 e 101[14] nelle terre più o meno siccitose con dose più o meno di calce (30-35 %) e più o meno magre e profonde.

La Mourvèdre-Rupestris 1202, vitigno vigoroso, per i terreni argillosi, calcari, siccitosi per le varietà tardive, a debole vegetazione come il Frankental.

Il Golia, pregevole per vigoria e rusticità, magnifica creazione del *Pirovano* per vitigni di grande vigoria (Sultanina, Meraviglia di Malaga, Luglienga, Moscato di Terracina).

Il gruppo degli ibridi *Berlandieri-Riparia* costituisce il pernio d'indirizzo per il viticultore di uve da tavola.

Basti ricordare il famoso 420-A, come il 157-11 e fra i geniali portainnesti del *Teleki* il 34-E per risolvere ancora quella perfezione di regolarità e produttività che tanto grava fino dall'inizio sulla coltura dell'uva da tavola.

La conclusione della nostra nota è semplice perchè modesta è la nostra intenzione: noi riteniamo che ciascun viticultore che ben comincia è alla metà dell'opra perchè cure di coltivazione con lavori tempestivi, trattamenti anticrittogamici e insetticidi diligenti e collettivi (fra questi quelli contro la minacciosa *tignola!*), potatura secca e verde, sono di necessario completamento e di cui un'ampia trattazione potrebbe noiare ancora il nostro benevolo lettore.

Dott. P. BARILI.

Il zolfo nella pratica agricola

Lo zolfo per la viticoltura. — L'Italia, fortunatamente, è ricca di giacimenti di zolfo (Sicilia, Marche, Romagna, Toscana, Avellino e Catanzaro). Per rendere atto lo zolfo agli usi a cui deve servire, dopo estrato, vien fuso e raffinato. Poscia, quello destinato alla viticoltura, si riduce in polvere finissima mediante la macinazione, la ventilazione o la sublimazione.

In commercio si trovano i seguenti tipi di zolfo: doppio raffinato, in pani e in cannoli, zolfo macinato, zolfo doppio raffinato, zolfo sublimato, zolfo acido Albani. Lo zolfo ha un largo impiego in viticoltura principalmente per combattere l'oidio, malattia crittogamica determinata da un lungo microscopico che vive specialmente sui grappoli producendo danni gravissimi. Lo zolfo è l'unico specifico contro questo malanno.

Gli zolfi per gli usi viticoli debbono avere il massimo grado di finezza e di purezza. Ottimi sono i tipo *primo extra*, i *ventilati Trezza*, gli *extra Albani*, gli *acidi Albani* che hanno il 999 per mille di purezza ed il 90 per cento e il 100 per cento d finezza. Sono anche usati gli *zolfi ramati* al 3 e al 5 % di solfato di rame.

Come si adopera lo zolfo per combattere l'oidio della vite. — Per preservare le viti dall'oidio bisogna fare diversi trattamenti o solforazioni. Una prima solforazione, con zolfo semplice, si deve eseguire presto quando i germogli della vite sono lunghi 10 cm. od anche meno. Questo primo trattamento ha importanza grandissima e non deve mai essere ritardato.

Una seconda solforazione (con zolfo ramato al 3 %) si farà 30 giorni dopo la prima, spolverando bene specialmente i grappoli che si preparano alla fioritura. Una terza solforazione (con zolfo ramato al 5 %) si farà dopo venti giorni od un mese dopo, potendo effettuarsi, senza alcun timore, anche nel periodo della fioritura. Una quarta solforazione è sempre consigliata nel luglio-agosto, prima dell'invaiatura.

L'uso degli zolfi ramati è sempre consigliabile per poter difendere i grappoli dalla peronospora larvata. Sui grappoli male aderisce la poltiglia bordolese, mentre aderiscono benissimo le polveri finissime ramate. Per eseguire le solforazioni occorre adoperare buone solforatrici a zaino munita dell'appa-

recchio trituratore, per poter distribuire zolfo con uniformità sulle viti, ottenendo anche una notevole economia.

Altri usi dello zolfo in agricoltura. — Lo zolfo si usa pure per combattere altre malattie critogamiche (oidio o bianco del pesco, oidio del pomodoro, bianco delle rose, oidio delle quercie, oidio dell'acero ecc.). Unito a calce forma la così detta *poltiglia solfo-calcica* (o polisolfuro) che si consiglia per la difesa delle piante da frutto da diverse malattie crittogamiche e da insetti.

La poltiglia solfo-calcica si forma mettendo kg. 10 di calce in 25-30 litri di acqua e versando con rapidità kg. 20 di zolfo a poco per volta quando la calce comincia a bollire, rimescolando continuamente fino a che si ottiene una poltiglia bianco-gialliccia. Si aggiunge altra acqua fino a 100 litri e un po' più in modo che dopo la bollitura, di circa un'ora, si riduca a 100 litri. Per le irrorazioni estive si adopera questa poltiglia nella quantità del 5 %, per quelli invernali fino al 10 %.

Rsultati buoni si hanno usando tale poltiglia contro la bianca-rossa degli agrumi, la bianca degli agrumi, il pidocchio degli agrumi, la cocciniglia del chinotto e del fico, l'oidio dell'albicocco, l'oidio della rosa, ecc.

Lo zolfo si usa anche per le disinfezioni dei locali di dimora dell'uomo e degli animali. Dallo zolfo si ricavano poi prodotti utilissimi (solfuro di carbonio, acido solforico ecc.) usati in agricoltura, e lo zolfo è materia indispensabile per molte industrie.

Lo zolfo in enologia. — Si adopera, bruciandolo, per ottenere fumo di zolfo o anidride solforosa, gas antisettico di primo ordine, che ottimamente conserva i vasi vinari. Per solforare le botti servono benissimo le micce solforate, oppure lo zolfo che si brucia negli appositi fornelli. L'anidride solforosa serve anche a conservare il vino in botti sceme, per guarirlo dalla casse o imbrunimento, per togliere al vino l'odore di acido solfidrico. Si usa poi l'anidride solforosa per arrestare le fermentazione dei mosti e quella dei vini per mantenerli dolci. In enologia si usano poi molti derivati dello zolfo, come il *metabisolfito di potassio*, il *solfito di calcio*, il *bisolfito di potasis.*

Lo zolfo come sostanza concimante. — Lo zolfo entra nella composizione normale di tutte le piante, ma non venne mai cosiderato come sostanze da doversi restituire in via normale al terreno. Ora però pare che anche questo elemento possa esercitare uffici importanti nella nutrizione vegetale.

Ricerche importanti ed esperienze accurate sull'azione fertilizzante dello zolfo furono compiute in Francia, in Germania, in Amercia ed Italia. Risulterebbe da esse che lo zolfo ha azione diversa, diretta ed indiretta, sia come agente contro alcune cause nemiche, sia provocando una rapida scomposizione della materia organica e rendendo così parzialmente solubili l'acido fosforico e la potassa. Le ultime esperienze eseguite in Romagna concludono affermando che lo zolfo esercita un'azione positiva sulle leguminose (erba medica e trifoglio).

Comunque, in attesa di altri e più completi studi, crediamo che gli agricoltori faranno bene a intraprendere d'ora innanzi delle esperienze con lo zolfo sulle diverse coltivazioni, e se i risultati saranno favorevoli ed economicamente soddisfacenti, non dovranno indugiare ad applicare estesamente anche questa nuova forma di progresso nelle ordinarie concimazioni. E' bene avvertire che l'aggiunta dello zolfo si deve fare in terreni concimati con buone dosi di concimi chimici e di letame e che la quantità non deve essere inferiore a Kg. 200 per ettaro, spargendo ed interrandolo prima di iniziare le coltivazioni.

Dott. BETA.

Diremo nel prossimo fascicolo della utilità del solfato di rame in agricoltura.

Campagna bacologica 1930

E' manifesta la poca volontà con la quale molti si sono accinti quest'anno all'allevamento dei bachi da seta, sia pel timore di prezzi bassi dei bozzoli, — in conseguenza del poco soddisfacente mercato serico —, e sia pure pel dubbioso raccolto.

Ad ogni modo, sarebbe non solo un errore, ma anche un vero delitto non utilizzare alcuni milioni di quintali di foglia, che si potrebbe raccogliere dai nostri gelsi.

Oggidì gli allevatori di bachi vogliono essere sicuri dell'utile della prestazione della loro mano d'opera e preferiscono di lavorare presso gli Stabilimenti e alle fabbriche. In molte zone della Lombardia e del Piemonte, moltissimi allevatori di bachi da seta, fanno molto assegnamento di guadagno sui 30-40 giorni di mondatura dei risi.

Sta bene che gli stabilimenti e le fabbriche abbiano i loro operai pel loro movimento industriale, e che le risaie non difettino di mondini per dare elevate produzioni, ma si devono allevare anche molti bachi e non mai abbandonare l'allevamento; anzi si deve insistere per una intensificazione di allevamento, per nuovi impianti a spalliera di gelsi, per una maggior importanza da darsi fra noi alla bachicoltura.

Si cerchi di ridurre al minimo l'impiego di foglia e di braccia e di spingere al massimo il rendimento unitario per oncia di semi di bachi.

Occorre avere buoni rapporti con l'industria del seme bachi chè esso sia delle varietà meglio indicate e razionalmente distribuite, onde ottenere un buon raccolto. Grazie poi agli essicatoi cooperativi di bozzoli, si potrà formare ammassi sociali sempre più uniforme e colla vendita in comune si potrà spuntare il maggor prezzo, compatibilmente alle cndizioni del mercato e della industria serica. E' manifesta la vera necessità di costituzione della Federazione Nazionale degli essicatoi cooperativi bozzoli avente per scopo di coordinare il movimento cooperativo bacologico delle diverse Province sericole, tutelandone gli interessi legalmente ed economicamente Nazionali, dando un largo contributo al rinnovamento ed al progresso di una branca molto importante dell'Agricoltura Nazionale.

Certo con la costituzione della Federazione Nazionale degli essicatoi bozzoli, gli interessi degli enti saranno meglio disciplinati con sommo vantaggio dell'economia generale del Paese.

Ben valutata sarà poi l'importanza della produzione bozzoli del nostro Paese, anche attraverso la razionale difesa del suo valore intrinseco, e ben opportunamente il Governo Nazionale, con la recente costituzione del Sindacato di difesa delle sete, ha voluto dare una prova efficace e conclusiva a tutela di una delle nostre industrie esportatrici.

E' da ritenersi che, il prossimo raccolto bozzoli non abbia a risentire situazione di crisi, nè per prezzo nè per mancato finanziamento, facendo in special modo acquisto bozzoli dagli essicatoi cooperativi. Ciò diciamo anche a norma dell'anno venturo, perchè ormai nel corrente anno quello che si è fatto si è fatto.

Ciò premesso per una fiorente campagna bacologica, dobbiamo ancora invocare dal Governo Nazionale, tanto sensibile a tutti i problemi dell'economia del nostro Paese, perchè voglia adottare un provvedimento di legge per il quale sia obbligatoria la indicazione sulla cimosa dei tessuti a base di seta del contenuto di *seta naturale*, onde l'acquirente possa valutare il pregio del tessuto e non essere ingannato da nomi o qualità imprecisi.

Con simili provvedimenti l'allevatore di bachi da seta non deve avere altra preoccupazione che quella di una continuata assistenza dei bachi, prodigando disinfezioni, pulizia, aria e spazio. Da questi semplici mezzi è certo di ottenere un giusto compenso alle sue fatiche. SANTI ANGELO.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Malattie del grano

MALATTIA DEL GRANO DI SARDEGNA. — Si tratta fortunatamente di una malattia poco diffusa e quasi endemica, localizzata in talune località della Sardegna ove beniva segnalata dal Prof. Sante Cettolini e studiata quindi nel 1895 dai Proff. Saccardo e Berlese.

Le piante ammalate ànno uno sviluppo stentato; rimangono più basse delle altre ed a culmo esile, talora non fruttificano, abitualmente sviluppano spiche piccole che fioriscono male e difficilmente raggiungono la maturità.

I culmi ingialiscono ed avvizziscono negli internodi inferiori ove i tessuti si presentano fortemente alterati. Ivi, tra le guaine ed il culmo si osserva una muffa feltrosa, bianca su cui spiccano talora dei corpiccioli più scuri e prominenti che sono gli organi di riproduzione del fungillo parassita; cioè i periteci.

In una sezione sottile fatta col rasoio attraverso la regione colpita, all'osservazione microscopica, spicca il micelio del fungo che percorre colle sue ife i tessuti, attraversando nell'interno le cellule e gli spazi intercellulari: questo micelio è ialino, ad ife settate e ramificate.

Solo gli internodi inferiori ne sono colpiti: presso i nodi, alla base del culmo, compaiono delle macchie diffuse brunastre su cui, in condizioni di umidità favorevole, appaiono delle piccole masse molliccie di color roseo che sono le fruttificazioni conidali di un fungillo riferibile al G. Fusarium che sarebbe collegato al ciclo biologico del parassita. Queste fruttificazioni, al microscopio, sono costituite da brevi rami conidiofori, affastellati, ramoso-verticillati, sostenenti numerosi conidi curvi, fusiformi, con 3-5 setti trasversali, ialini isolatamente, rosei in massa.

I corpiccioli sopra indicati, che si sviluppano poi su la muffa ricoprente lo spazio tra la guaina ed il culmo, di color giallo dorato, sono i *periteci*: ànno forma ovoidale; un po' assottigliati all'estremità ove c'è una piccola apertura mascherata da un ciuffo di setole alquanto divaricate. Nell'interno tali corpi fruttiferi contengono aschi ovoidali con spore limoniformi ed olivacee.

La forma conidiale di Fusarium sarebbe quella di diffusione del fungo durante la stagione primaverile; la forma ascofora rappresenterebbe quella di conservazione per l'anno successivo.

Saccarda e Berlese designarono questo fungo col nome di *Sphaeroderma damnosum.*

Secondo il Prof. Cettolini la malattia nel 1895 avrebbe provocato danni gravi nei dintorni di Cagliari: buona parte del raccolto venne distrutto dal parassita.

Pare che anche in America esista una malattia simile: infatti W. Smith, prima ancora delle osservazioni di Saccardo e di Berlese, aveva descritto una alterazione dei culmi di frumento prodotta da un *Fusarium culmorum*, che probabilmente è identico alla forma conidiale della presente specie.

Può darsi che questa malattia sia in Italia più diffusa di quanto è stato segnalato: per il fatto che risiede nella parte basilare del culmo, per gli effetti che produce, può essere facilmente confusa con altre alterazioni come il *mal del piede*, ed anche colla forma di *golpe bianca* che attacca il culmo e che abbiamo descritto in uno dei numeri precedenti della *Rivista Agricola.*

Io stesso ò riscontrato anni or sono, durante una primavera piovosa su l'*Ardito* ed altre varietà nuove di grano di recente introdotte nelle nostre coltivazioni, presenza di muffe al piede e tra le guaine basilari non riferibili alle solite cause parassitarie: non ò notato però le caratteristiche forme peritecìali, ma con tuttociò ebbi più volte il sospetto che si trattasse di questa malattia ancor poco nota.

La lotta dovrà essere effettuata con soli mezzi colturali: bruciatura delle stoppie nei campi infetti, rotazione regolare, non fare il ristoppio, moderare le concimazioni organiche, adottare varietà di grani a culmo rigido, seminare a file, migliorare le condizioni fisiche del suolo, specialmente in rapporto all'umidità.

T. FERRARIS.

AMBULANZA FITOPATOLOGICA

Sig. *Teodoro Mazzanti - Bologna.* — Le foglie di pero inviate in esame sono colpite da Afidi (*Anuraphis pyri*); i culmi di grano mostrano perforazione ed erosione interna prodotte probabilmente dalla larva del *Cefo pigmeo.* Contro l'Afide del pero consiglio irrorazioni con soluzione di *Afis* o decozione di legno quassio.

NOTIZIE FITOPATOLOGICHE VARIE

La lotta contro le cavallette nell'isola di Cipro e nell'Irak (1).

Nello scorso anno venne intrapresa a cura del Governo dell'Is. di Cipro una energica lotta contro le cavallette che infestano quelle coltivazioni. Le specie risultate più dannose sono il *Dociostaurus maroccanus*, il *Calliptamus italicus*, assai meno si svilupparono la *Tettigonia viridissima* e la *Schistocerca gragaria.* La lotta si basò sulla raccolta delle cavallette a mezzo di reti a mano per cui se ne distrussero oltre 80 tonnellate. Le prove eseguite con esche a base di crusca avvelenata, melassa ed arsenito di sodio diedero pure risultati assai soddisfacenti.

Nell'Irak contro il *Dociostaurus maroccanus* nelle annate 1926-27 vennero adottati i seguenti metodi di lotta: un'esca avvelenata preparata con 15 parti di crusca, due parti di melassa, una parte d iarsenito sodico: lo spargimento di questa miscela veniva fatto 6 giorni dopo la schiusa delle cavallette, nelle campagne, al mattino per tempo: si ottenne così in certe regioni la distruzione del 100 % di cavallette.

Risultati meno soddisfacenti si ebbero coll'irrorazione della vegetazione spontanea con soluzioni velenose. Nel fare queste operazioni si è avuto cura di tener lontano il bestiame dalle località ove l'erba venne avvelenata.

Col metodo del dissodamento delle zone dove le cavallette depongono di solito le ova si ebbe una distruzione di almeno del 50 % di ova, oltre il fatto che le cavallette non vanno più a deporre le ova nei terreni dissodati.

La lotta colle trappole (fossi) si è dimostrata poco pratica per la scarsità di mano d'opera.

Le irrorazioni delle orde di cavallette con petrolio greggio si è dimostrata efficace quando però le cavallette devastatrici i seguenti nemici naturali di tali ortotteri: *Trichedes laminatus* e *Thyridantrax sp.* che nello stato larvale attaccano le ova; un uccello: il *Cursorius cursor-cursor* che divora le ova con un compartamento eguale al cosidetto «*Locust Bird*» (*Pratincola glareola*) che distrugge nell'Africa Australe orde di cavallette.

Concia umida e concia secca contro la carie ed il carbone dei cereali.

A questo riguardo sono state eseguite numerose esperienze in Algeria, in Inghilterra, in Spagna, ma specialmente nel Belgio ed in Italia. Il Vivoli ha pubblicato al riguardo un interessante opuscolo (2).

---

(1) Dal *Monitore internazionale della difesa delle Piante*: Istituto internazionale d'Agricoltura: Anno IV Roma: Marzo 1930: VIII N. 3.

(2) VIVOLI G.: *Gli anticrittogamici contro la carie ed il carbone dei cereali dal punto di vista della loro influenza sul potere germinativo delle cariossidi.* — «Annali di Tecnica Agraria» — Portici 1929, anno I-II, fasc. IV, V e VI).

Per la concia umida dei semi vennero sperimentate le seguenti sostanze: Uspulun, Germisan, polvere Caffaro, Kalimat, Abavit, Trillantin, per la concia con soluzione di solfato di rame, arrecano danno alla germinazione, nessun danno al riguardo si à invece con trattamenti polverulenti. Le prove eseguite dalla R. Stazione di Patologia Vegetale di Roma con Uspulun, Tillantina, Polvere Caffaro a secco diedero splendidi risultati contro la Carie e favorirono anche molto la germinazione dei semi.

In sotanza i trattamenti polverulenti sono da preferirsi ai trattamenti liquidi su la semente contro la carie ed i carboni. La medicatura della semente ha sicura efficacia contro le «*carie*» del grano e della segala, contro i *carboni* dell'avena; meno efficaci contro il carbone del grano, del granoturco, dell'orzo, tarlo della segala.

T. F.

Cure delle piante per giugno

TICCHIOLATURA DEL PERO E BRUSONE DEL MELO. — Ispezionando attentamente i peri ed i meli, è facile notare rami, foglie e frutti con macchie nerastre, spesso screpolate o tacche brune irregolari, minutamente arborescenti, che compromettono non solo la fruttificazione, ma la vitalità stessa della pianta.

Gli agenti del grave malanno sono due funghi congeneri, il *Fusicladium pirinum* ed il *Fusicladium dendriticum*, che svernano nei rami ammalati. I frutti colpiti non s'accrescono più nella zona interessata, di modo che si deformano, si fessurano, rimangono anche insipidi oltre che di brutto aspetto, inservibili quindi per il consumo e la conservazione.

La difesa va esplicata molto per tempo, cioè sin dall'allegamento dei frutti, prevenendo lo sviluppo delle due specie fungine mediante irrorazioni su tutta la pianta, con poltiglia bordolese all'1 % ripetute in seguito nei periodi umidi di più facili infezioni. Anzi sulle gemme ancor chiuse è bene anche eseguire una irrorazione e durante l'inverno non trascurare la spazzolatura del fusto, la distruzione dei rametti a corteccia screpolata, ed una lavatura generale alla pianta con solfato di rame e calce al 4 %, unita a 0,05 % di melassa. Così s'integreranno fra loro i provvedimenti profilattici contro questa che può dirsi la più ovvia fra le malattie dei fruttiferi.

V. BONGINI.

IN BIBLIOTECA

Conoscete le vostre responsabilità?

Siete consigliere, amministratore delegato, direttore, gerente, sindaco in società di nome collettivo, in accomandita, anonime; come azionista, come commerciante, come industriale, come ragioniere, come contabile, avete interessi oppure disimpegnate funzioni in siffatte società od avete continui rapporti con esse... Dovete quindi sapere come funzionano (o dovrebbero funzionare) dal lato legale, amministrativo, contabile e fiscale; dovete sapere quali sono i vostri diritti, i vostri doveri, le vostre responsabilità... Ma non potete per informarvi esattamente andar a consultare i grossi trattati destinati agli Avvocati od ai Professori o studenti universitari. Ricorrerete quindi semplicemente al nuovissimo e breve e pratico manualetto del Prof. Rag. C. DOMPÈ: *Le Società Commerciali, Regime legale, amministrativo, contabile e fiscale. Seconda edizione aggiornata, accresciuta e corredata di numerose note di giurisprudenza. Vol. in-16 di VIII-379 pagine, in legat. uso pelle* L. 16,50. Questo libro conciso ma completo, sfrondato di ogni superfluo bagaglio scientifico, serve per la vostra rapida informazione, ed è indispensabile per ogni azionista e per chiunque crea, dirige, trasforma, scioglie o liquida società piccole o grandi.

Chiedasi il volume all'editore Ulrico Hoepli, Milano contro invio dell'importo di L. 16,50: oppure lo si ordini contro assegno postale.

Si chieda pure *gratis* all'editore Hoepli Milano, l'ultimo interessante suo *Catalogo enciclopedico di tutte le edizioni Hoepli*, ove ognuno trova il libro che gli serve.

E. TOSI: *Manuale pratico di Caseificio*. — (Biblioteca Agraria Ottavi - Casale Monferrato. — L. 23 franco di posta nel Regno).

Questo manuale, dovuto alla operosità intelligente del compianto Enore Tosi — che viene considerato il papà del Caseificio friulano — ed alla passione e volontà degli Editori Fratelli Ottavi, esce ora colla sua 5ª edizione. Utili aggiunte ed opportuni ritocchi sono stati apportati nella revisione, dai signori Dott. Salvino Braidot ed Agr. Giancarlo Chini che ne hanno fatto quindi un'opera modernissima, pur lasciandone intatta l'ossatura e l'impronta di praticità che le vennero dall'Autore. Gli Agricoltori italiani conoscono quest'opera e ne hanno ormai valutati i pregi molteplici. Non mancheranno di apprezzare anche la nuova edizione, in tutto rispondente alle aspettative ed alla necessità di divulgare le più moderne applicazioni utili all'industri casearia.

GASPARELLI L.: *La tecnica della bonifica integrale*. — Pag. 104 con 14 fig. N. 2 degli «Estratti da *Minerva dei Campi*». - F. Battiato, Edit., Catania (1929) L. 5,50.

Molto si è scritto sulla bonifica integrale e dei suoi aspetti economici e sociali, ma poco invece per quanto riguarda il lato tecnico della medesima. Ecco un volumetto che opportunamente dà le nozioni al riguardo: *Bonifica integrale* — *Bonifica idraulica* — *Irrigazione* — *Borgate rurali* — *Strade* — *Acqua potabile* — *Sistemazione montana* — *Altre opere di bonifica integrale* — *Concessione di mutui per la bonifica integrale*. In appendice al volumetto è riportata testualmente la provvidenziale legge Mussolini.

TIROCCO G. B.: *Il melagrano e il cotogno*. - Cenni botanici e storici - Varietà - Coltivazione - Usi Pag. 60, N. 163 delle «*Monografie agrarie e zootecniche*» — F. Battiato, Edit., Catania (1929) L. 4,50.

Monografia nuova nella letteratura agricola italiana. Tratta esaurientemente coltura e usi di queste due specie arboree preziose.

MALATTIE E CURE DELLE PIANTE COLTIVATE. — La serie Agraria della «Biblioteca Agricola Paravia» s'è or ora arricchita d'un volumetto realmente indispensabile ad ogni agricoltore: le «*Malattie e Cure delle piante coltivate*» di L. Pasinetti (1).

La conoscenza delle principali malattie delle piante agrarie e dei mezzi di lotta intesi ad attenuarne i danni nei limiti del possibile, non può nè deve oggi essere ritenuta cosa superflua nemmeno dai più modesti agricoltori. Tutti sanno quanto siano grandi le perdite che la nostra produzione agraria deve lamentare ogni anno ad onta dei rapidi progressi fatti da gli studiosi sulle malattie delle piante. Ciò deriva dal fatto che la terapia dei vegetali, nonostante sia studiata attentamente, è ancora assai scarsamente nota fra gli agricoltori e coltivatori, poichè ben pochi si sono preoccupati, finora, di volgarizzare tale materia. Scopo del presente libretto è appunto quello di offrire in forma piana ed accessibile — al coltivatore come all'agricoltore — quel corredo di cognizioni indispensabili a salvaguardare le proprie piante da frutto da quelle forme di malattia — epidemica o locale — che con troppa larga frequenza minacciano e dimezzano, quasi tutti gli anni, i nostri raccolti.

Sia dunque benvenuto questo minuscolo codice, che, senza pretese e senza l'inciampo d'una pesante erudizione insegna a prevenire, e a curare, le malattie delle piante erboree ed industriali, dei creali, delle piante ortensi, dei legumi, delle foraggere, etc. Per tutte le malattie, per ogni pianta, esso offre la cura specifica, il rimedio sperimentato, la formula facile per preparare da se le «soluzioni» che possono guarire la pianta malata. Uno sceltissimo materiale illustrativo rende più pregevole il volumetto, che non dovrebbe mancare neanche ai più modesti agricoltori, a quei coltivatori pratici che costituiscono pur sempre la grande massa di manovra dell'esercito di rurali, ai quali il Governo ha affidato il compito di conquistare pure all'agricoltur, posizioni più avanzate.

(1) L. PASINETTI — «*Malattie e cure delle Piante Coltivate*» — L. 12 — G. B. Paravia e C., Editore - Torino.

Chi sospende la pubblicità nella morta stagione è come quel tale che distrugge una diga durante la bassa marea .·. .·.

FRA RIVISTE E GIORNALI

NOTE PRATICHE DI APICOLTURA. — *Contro le formiche*, un apicoltore consiglia l'uso di spirito denaturato sparso nei nidi delle stesse e attorno alle arnie specialmente dove sono unite in apposito apiario.

Per raccogliere facilmente gli sciami si consiglia di collocare nelle vicinanze dell'apiario sugli alberi o apposite stanghe delle cassette leggere nelle quali si sia sparso prima olio di melissa. Attratti dall'odore gli sciami si raggruppano quasi sempre in queste cassette.

Lastre di alluminio, Sklenar consiglia di mettere durante l'inverno sul fondo delle arnie una lastra di alluminio. Su detta lastra cadono le api morte e gli opercoli delle celle di miele aperte durante l'inverno. Levando questa lastra in primavera si troverà sulla stessa anche la regina eventualmente morta durante l'inverno e si può procedere subito a dare alla famiglia un'altra regina. Alle api si risparmia il lavoro di pulire il fondo che causa molti lavori inutili ed anche perdita di api.

(*L'Apicoltura Italiana*).

CONTRIBUTO PER RICERCHE D'ACQUE SOTTERRANEE. — Lo Stato può accordare sussidi per ricerche di acque sotterranee, sempre quando le ricerche servono per uso di abbeveraggio del bestiame o per uso potabile delle famiglie coloniche o quando, qualunque sia la destinazione dell'acqua, le ricerche presentino un notevole grado di aleatorietà. Il sussidio può venir concesso, in misura non maggiore di un terzo della spesa preventivamente approvata, indipendentemente dall'esito della ricerca. Ove l'esito sia positivo e si voglia eseguire l'impianto irriguo, il contributo è del 35 al 50 per cento dell'opera. In ogni caso, per ottenere il concorso dello Stato nelle dette opere dovrà rivolgersi domanda in carta bollata da L. 3 al Ministero di Agricoltura e Foreste — Sottosegretariato di Stato per la Bonifica integrale — pel tramite del locale Ufficio dei RR. Provveditorati alle Opere Pubbliche. Alla domanda va allegata, in duplice copia, il progetto, che deve constare della relazione tecnica, dei disegni delle opere e del preventivo sul quale, trattandosi di acqua sotterranea, si includeranno le spese sostenute per la ricerca di acqua. Per iniziare la costruzione delle opere occorre attendere l'autorizzazione del Ministero. Non si accordano contributi per opere già fatte od in corso di esecuzione. Ultimate le opere si fa la richiesta del collaudo; eseguito il quale si pagherà il detto contributo.

(*La Terra*).

PER IL BUON RACCOLTO DEL FIENO. — 1° Non falciare se l'erba è fortemente bagnata; 2° conservare all'erba che essica la massima parte di foglie e di fiori; 3° procurare che la fermentazione in fienile avvenga lentamente. Per il primo punto bisogna fare i conti col cielo. Certo che se continua a piovere non si potrà far marcire l'erba in piedi. Per conservare al fine molte foglie e fiori il meglio è attenersi al metodo antico: appena finita la falciatura, operare frequenti rivoltamenti dell'erba fino a ottenere un notevole grado di essiccamento. Dopo di che si sospende il lavoro del voltafieno e si formano piccole andane o cumuli per sottrarre la massa del fieno sia ai cocenti raggi del sole, sia alla rugiada notturna. L'eccessivo essiccamento provoca la disarticolazione di foglie e di fiori; la umidità dà luogo ad un deterioramento. Quanto alla conservazione in fienile tutto si riduce alla sorveglianza. Provvedersi di termometri per saggiare la temperatura dei fieni nel fienile se non si vuole succedano guai.

SE SI VUOLE DEL BUON ACETO. — Non si deve adoperare, per farlo, un vino cattivo. L'aceto buono si fa col vino buono a giusta gradazione alcoolica (10-12 per cento) bianco o nero, limpido. Può doperarsi il vino che residua dai travasi; quello che ha un principio di spunto, mai però quello con difetto di muffa o di amaro. La madre di aceto si ricava da altri recipienti adibiti all'aceto; conviene anzi di tempo in tempo diminuire i grossi depositi che si vanno formando nel fondo di tali recipienti. Si può anche formare così: in un piccolo fusto si mette un litro di aceto molto caldo, si rotola il fusto su sè stesso per acetificarlo. Dopo 24 ore si aggiunge della feccia buona di vino e 30 grammi di cremor tartaro polverizzato. Dopo 10 giorni la madre di aceto sarà formata e si potrà utilizzare. Un buon aceto di vino forte contiene dall'8 al 9 per cento di acido acetico, acido tartarico, cremor di tartaro, glicerina, acido succinio, aldeide ed eteri acetici, che danno l'aroma. L'aceto buono si conserva mettendolo in recipienti fuori del contatto dell'aria. Si deve pertanto imbottigliare o infiascare mettendo in questo caso un po' di olio come si fa pel vino.

(*Corriere del Villaggio*).

SI POSSONO PIANTARE LE PIANTE GIA' IN VEGETAZIONE? — Le essenze a foglie caduche soffrono di più e quando si voglia meterle a dimora a vegetazione iniziata occorre trasportarle col pane di terra e con ogni attenzione. Quelle a foglia perenne si adattano meglio, anzi per le conifere è indicato il trapianto a stagione primaverile, purchè non si rovinino le radici nel toglierle da terra. Quanto più giovani sono le piante, e tanto più facilmente attecchiscono nella nuova sede: per quelle a notevole sviluppo, il trapianto è sempre possibile se si tolgono dal vivaio con tutta la terra che è aderente alla radice.

QUANTI AFIDI (PIDOCCHI) SULLE ROSE! — Nascono a miriadi dalle prime fattrici, e coprono i getti terminali ed i bottoni fioriferi di uno strato denso di questi insetti succhiatori. Il rimedio però è facile: l'estratto fenicato di tabacco all'1 e mezzo per cento (15 grammi in un litro d'acqua) ha ragione del parassita. Ma si pesi esattamente l'estratto, perchè se la soluzione è troppo densa riesce caustica e brucia le foglie delle piante, ancora molto delicate. Dove non si desidera di macchiare i muri ai quali le rose sono appoggiate, si può ricorrere alla polvere di tabacco, che si distribuisce con uno dei soliti soffietti da zolfo.

(« *Contadino della Marca Trevisana* »).

BOTTI APERTE? — Non botti aperte, ora, non tappi appena poggiati sui cocchiumi. Il vino è fatto. Il contatto dell'aria, specie se su superficie resa maggiore dalla poca frequenza delle colmature, è pericoloso. I germi dell'acescenza sono dappertutto: coll'abbondante aria è un momento a vederli sviluppare. Si chiudano dunque le botti ermeticamente e solo vadano ad aprirsi quando si deve *dar la piena*, cioè fare le colmature, ogni 15-20 giorni. Nelle colmature si sia scrupolosi di attenzioni e di pulizia. Vino sanissimo per colmare la botte e pulizia immediata all'orlo del cocchiume, attorno al tappo. Quegli sgocciolii, quegli spandimenti così frequenti in simili operazioni lasciano sottili, esili strati di vino che presto acetificano, richiamano moscerini, diffondono attorno il male, veri focolai d'infezione. Ma per garantirsi della buona conservazione del vino in modo da dormir sonni tranquilli, abbiamo una sostana antisettica di uso semplice e prezioso, che non deve assolutamente essere dimenticata dal cantiniere. Intendiamo dire l'anidride solforosa. Il mezzo migliore per somministrarla al vino e diffonderla bene in esso, a salvaguardia sua, è quella di ricorrere ai composti di acido solforoso, ai solfiti e bisolfiti.

(« *La Famiglia Agricola* »).

"NECAT"
DISERBANTE CHIMICO NON VELENOSO
NE PER LE PERSONE NE PER GLI ANIMALI
CHIEDETE OPUSCOLO CON NUOVI PREZZI
E. RONCO - VIA S. TERESA 16 - TORINO

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

UFFICIO PEL COLLOCAMENTO GRATUITO DEI MIETITORI. — Con decreto del Ministro per le Corporazioni, pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » del 9 scorso, è stato istituito un ufficio nazionale per il collocamento gratuito dei prestatori d'opera addetti alla mietitura del grano. Detto Ufficio ha sede in Roma presso la Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'agricoltura. A tale ufficio è preposta una Commissione amministrativa presieduta dal Segretario del Partito nazionale fascista o da un suo delegato e composta di quattro membri, dei quali due designati dalla Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'agricoltura.

IL CONCORSO PER FALCIATRICI MECCANICHE. — La Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori, avuto il consenso del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, ha prorogato al 30 giugno del corrente anno il termine utile per la presentazione delle domande di iscrizioni al « Concorso per falciatrici meccaniche di costruzione nazionali ». La presentazione delle macchine con correnti dovrà avvenire entro il 30 luglio corrente anno, franco stazione Piacenza.

NELLA FEDERAZIONE AGRICOLTORI DI FIRENZE. — Il nostro collaboratore Dottor P. G. Garoglio è stato chiamato a far parte della Sezione Provinciale Viti-vinicola costituita presso la Federazione Fascista degli Agricoltori di Firenze. Vive congratulazioni.

OTTO MILIONI DI MUTUI DI FAVORE PER LA BONIFICA DELL'AGRO ROMANO. — Sotto la presidenza di S. E. il Sottosegretario di Stato per la Bonifica Integrale, si è riunito il Comitato per l'Agro Romano, il quale ha deliberato di concedere otto mutui di favore per la esecuzione di miglioramenti fondiari nell'Agro. L'importo complessivo dei mutui concessi è di L. 8.164.000 e riguarda opere che interessano una superficie totale di ettari 3.100 di terreni. Nella stessa seduta il Comitato ha proposto la concessione di L 850.000 di premi per opere di miglioramento fondiario. Le risoluzioni del Comitato, che seguono a breve distanza altre deliberazioni per concessione di mutui e di premi, nell'Agro Romano e Pontino, sono un segno dello sviluppo che vanno prendendo le iniziative bonificatrici nelle zone più prossime alla capitale e costituiscono la prova del costante interessamento del Governo.

L'OBBLIGATORIETA' DELLA DENUNZIA DI CASI DI MORTE DEL BESTIAME. — La G. U. ha recentemente pubblicato il R. D. n. 465 col quale si dispone che la denuncia di casi di morte di bestiame è obbligatoria per l'anno 1930. La denunzia deve essere fatta all'Autorità comunale entro il termine massimo di tre giorni, di ogni caso di morte o di abbattimento in seguito a malattia od a sinistro verificatosi fra gli animali di ciascuna delle seguenti specie: equina, bovina, suina, ovina, caprina.

L'OPERA NAZIONALE COMBATTENTI HA MESSO IN VENDITA 17 ORTI IRRIGUI che fanno parte del tenimento Isola Sacra di Fiumicino. Ciascuno dei detti poderi misura da 3 a 5 ettari ed ha una casetta colonica a piano terra con stalla per sei capi grossi. Per tutti gli schiarimenti gli interessati potranno rivolgersi direttamente alla direzione dell'Azienda Isola Sacra, a Fiumicino, e all'Opera Nazionale Combattenti, via Ulpiano, 11, Roma.

R. SCUOLA DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA DI CONEGLIANO (Veneto). — Il superiore Ministero, in considerazione che dei licenziati di ex Regie Scuole pratiche di agricoltura si sarebbero trovati in condizioni di non poter usufruire delle agevolazioni di cui all'art. 57 della legge 30 dicembre 1923, n. 3214, e al D. M. 18 dicembre 1925, n. 295, ha disposto di consentire ai licenziati di ex Regie Scuole Pratiche di Agricoltura, i quali possano documentare di non aver avuto la possibilità di profittare delle suddette agevolazioni, di presentarsi *come privatisti* agli esami di abilitazione per Perito Agrario, *alle stesse condizioni però degli allievi ordinari* delle Regie Scuole Agrarie Medie.

Gli esami per il conseguimento del diploma di Perito Agrario consistono in prove *Preliminari* e in prove *Professionali*.

Le Preliminari cominceranno il 1° luglio e le Professionali il 10 luglio.

Le domande d'ammissione agli esami redatte in carta da bollo da L. 5, dovranno presentarsi entro il 15 giugno corredate dei documenti. Per schiarimenti scrivere alla Direzione della Scuola.

LA CRISI DELLA VITICOLTURA FRANCESE. — Presiedendo un banchetto organizzato dal Commercio all'ingrosso dei vini, il signor Flandin, ministro del Commercio, ha dichiarato che il Governo si occupa attivamente per portare dei rimedi alla crisi della viticoltura francese e che d'altra parte il Governo si preoccupa di creare al consumo nuovi sbocchi. E' necessario, ha detto il Ministro, far conoscere e apprezzare all'estero i vini di Francia. E' necessario perchè lo sforzo di propaganda porti tutti i suoi frutti, che rigide misure siano prese al fine di scartare dal mercato tutti i vini anormali. Il fatto che vi sono bevande indegne di portare il nome di vino è causa del più grande pregiudizio alla agricoltura francese. Troppo spesso all'estero non si conoscono che i vini asciutti o pretesi tali, e non si trovano che modesti vini di consumo corrente. Non vi è all'estero, come in Francia, un mercato vero e proprio. E' a creare e sviluppare questo mercato che il Ministero del Commercio si dedica. D'altra parte, ha aggiunto il signor Flandin, anche altri Paesi produttori di vino, come l'Italia, la Spagna e la Grecia, soffrono gli stessi mali. E' nella estensione dei mercati che un rimedio al malessere attuale deve essere cercato e trovato ».

PER IL CREDITO AI GRANICULTORI. — Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste onorevole Acerbo, avvicinandosi il raccolto del grano, e nella ipotesi che possa verificarsi, come altre volte è avvenuto, che per l'affollarsi delle verdite nei momenti immediatamente successivi al raccolto se ne abbassi il prezzo oltre misura, ha diretto agli Istituti di Credito Agrario, alle Casse di Risparmio e ai Monti di Pietà di prima categoria una circolare con la quale ricorda agli Istituti predetti essere loro compito di venire predisponendo fin da ora le disponibilità finanziarie e gli ordinamenti tecnici occorrenti perchè attraverso una saggia e larga politica di anticipazioni il danno sopraccennato venga evitato.

Notevole è l'azione che gli Istituti sopra ricordati possono svolgere in questo campo, e grande è perciò la loro responsabilità, pari alla fiducia che in essi ripongono il Governo e il Paese.

Concimi Speciali Composti
della "MONTECATINI"
Società Generale per l'Industria Mineraria Agricola - MILANO

FLORA per le piante da fiore e ornamentali coltivato in vaso o in piena terra

Per saggio pagamento anticipato:
50 compresse L. 8.—; 100 grammi polvere L. 5,50 *franco destino.*

OLITOR per le piante da orto :: :: ::

Sacco da kg. 2 L. 8.50; kg. 4 L. 16,—; kg. 10 L. 36,—; kg. 50 L. 150,—; *franco Torino.*

POMARIUM per le piante da frutto e per le viti

Sacco kg. 2 L. 8.—; kg. 4 L. 15.—; kg. 10 L. 34.—; kg. 50 L. 140 — *franco Torino*

E. RONCO - Via S. Teresa, 16 - TORINO
OPUSCOLO GRATUITO

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(*Compilata da «donna Luisa»*).

Inno a Virgilio

Per celebrare il bimillenario della nascita di Virgilio, la Reale Accademia d'Italia ha bandito un concorso per un Inno al grandissimo Poeta dell'Agricoltura. Fra 220 concorrenti riuscì vincitore Ugo Fleres, coi seguenti versi che ci onoriamo di pubblicare:

Come di Sirio azzurra la pupilla
che nell'ultimo ciel trema e sfavilla,
fino a questi terreni occhi si mostra,
così di mille e mille anni attraverso
immacolato di Virgilio il verso
parla all'anima nostra.

Parla, e tra 'l mormorio d'erbe e di fronde
un flauto chiama, un altro gli risponde,
da speco a speco vana eco si duole;
— parla — e all'invito che dai fiori esala
schiaman l'api ronzando, una cicala
vitrea frinisce al sole;

— parla — e in un volo d'aquile si scaglia
il centuplo fragor della battaglia
dal suol cruento alla cerulea volta;
— parla — e come nascea Roma e qual fato
le impennò l'ali al volo smisurato
intento il mondo ascolta.

Come di Sirio azzurra la pupilla
che nell'ultimo ciel trema e sfavilla,
fino a questi terreni occhi si mostra,
o Virgilio, così la tua parola
fino a noi venti secoli trasvola
romana, itala, nostra.

UGO FLERES.

FIOR DI PENSIERI

L'avarizia perde tutto, volendo tutto guadagnare. — *La Fontaine.*

* * *

La bellezza è il primo dono che la natura fa alle donne, ed il primo che loro toglie. — *Merè.*

* * *

On a souvent besoin d'un plus petit que soi. — *La Fontaine.*

* * *

Un innamorato è un uomo che vuole essere più amabile di quello che può essere. Ed ecco perchè quasi tutti gli innamorati sono spesso ridicoli. — *Chamfort.*

* * *

L'amore perde il suo grande fascino quando l'onestà lo abbandona. — *Rousseau.*

Le ricette utili

CONTRO LA LOMBAGGINE.

Si curi col riposo a letto e con applicazioni calde o frizioni con spirito canforato laudanizzato alla parte dolente.

— Riescono pure efficaci delle frizioni alla schiena sul punto dolente di: acqua di calce gr. 90, olio d'oliva gr. 90, cloralio gr. 45.

— Giova anche l'applicazione di un buon cerotto Bertelli traforato, tenendolo anche due o tre giorni sin che si può sopportare il prurito.

ZI' PAOLO.

La sfinge a premio

INCASTRO.

Se tu metti nel ventre a un animale
Un sovrano ch'è nota musicale
Un'isoletta sacra formerai.
Che i patrioti non iscordan mai.
Un'isoletta fattasi gigante
Pei ricordi d'un grande abitatore.

A. F.

* * *

Fra coloro che ci manderanno entro il 12 giugno la spiegazione esatta per cartolina doppia sorteggeremo questi tre premi: 1° Un atlante De Agostini grande formato. — 2° Tre romanzi moderni Italiani. — 3° Due bei volumi agrari illustrati.

* * *

Spiegazione del *Quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: «*Il palo è lungo metri 4,50.*

Ci mandarono in tempo la soluzione esatta: Elena Oddo-Toirano — Dott. Nanni Serpiero — Giuseppe Tagliaferri — Rino Odderi — Cav. Giacomo Corradi — Emma Di Verolis — Umberto Caccianiga — Avv. Lionello Leoni — Tomaso Morra — Agron. Lorenzo Perotti — Giselda Pirri-Costa — Romano Sutto — Gigi Ferranti — Aldo Giordani — Cap. Stefano Magenta — Lina Torelli — Umberto Levi, Studente — Geometra Sergio Libonati — Marina Gitti — Antonio Rossello — Luigi Carrera — Dott. Pietro Ravizzi — Elsa e Gina Carletti — M. Rossi — Liliana Tizzoni — Angelo Rosso.

La sorte ha favorito: Gigi Ferranti (*cioccolato*) — E. Tomaso Morra (*romanzi*) — Elsa e Gina Carletti (*vol. agraria*).

La *Sfinge* prega chi ha giuochi di qualsiasi genere, ma non troppo complicati e difficili a mandarceli.

LA SFINGE.

PER FINIRE

Nel salotto della signora Corindi si parla delle intemperie persistenti e dei raffreddori, delle tossi, delle bronchiti che ne sono la conseguenza.

— Oh!... tu, mammina, — esclama Giulietta — non hai nulla da temere di tutto questo... con la quantità di ovatta che ti metti sul petto!...

* * *

Scena notturna sul marciapiede:

Una ragazza si accosta a un signore che si allontana brontolando:

— Lasciami in pace, ti dico: sono ammogliato...

— Ah! ah! sei dunque come i fiammiferi svedesi: non ti accendi che sulla tua scatola?

* * *

Una bambina, alta quanto due soldi di cacio, entra in una farmacia, e, alzatasi in punta di piedi presso il banco, porge con la manina due soldi al farmacista dicendo:

— Mi dia due soldi di dinamite.

— Dinamite?... per farne che?... — domanda meravigliato il farmcista.

— Per far saltare la mia maestra!...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53